



CHANCEALEZ

ჯანჩალე

Gather • Dine • Celebrate



CHANCHALEZ
ชานชาเลซ

PRIVATE SHORE DINING MODERN THAI SEAFOOD

Gather • Dine • Celebrate

CHANCHALEZ is housed within a heritage residence over 120 years old, originally built during the late reign of King Rama V and early King Rama VI.

Formerly known as Suwannawes House of the Moh Mee family, the property blends traditional Thai architecture with Western Colonial influences and once served as a family home, pharmaceutical workshop, and herbal storehouse.

Situated along the historic Khlong Saen Saep, the house was once a gathering place where travelers, friends, and families came together.

Today, CHANCHALEZ continues that spirit of hospitality through a contemporary Thai seafood experience inspired by the beauty of Thailand's coastline. Thoughtfully sourced seafood, refined Thai flavors, and a warm, elegant setting come together to create memorable moments for every occasion.

From a historic canal-side house to a private shore in the heart of Bangkok.

Welcome to CHANCHALEZ.

Your Private Shore.

PRIVATE SHORE DINING อาหารทะเลไทยร่วมสมัย

Gather • Dine • Celebrate

CHANCHALEZ ตั้งอยู่ภายในบ้านมรดกอายุกว่า 120 ปี สร้างขึ้นในช่วงปลายรัชกาลที่ 5 ถึงต้นรัชกาลที่ 6 เดิมรู้จักกันในชื่อ “บ้านสุวรรณเวศม์” ของตระกูลหม่อมมีโดดเด่นด้วยสถาปัตยกรรมไทยประยุกต์ผสมผสานสไตล์โคโลเนียลตะวันตก เคยเป็นทั้งที่อยู่อาศัย โรงงานผลิตยา และห้องเก็บสมุนไพร

บ้านหลังนี้ตั้งอยู่ริมคลองแสนแสบ สายน้ำประวัติศาสตร์ของกรุงเทพฯ เป็นสถานที่แห่งการพบปะ ต้อนรับแขก และแบ่งปันช่วงเวลาดี ๆ ร่วมกันของผู้คนหลากหลายรุ่น

วันนี้ CHANCHALEZ (ชาน ชเล) ยังคงสืบสานจิตวิญญาณแห่งการต้อนรับนั้น ผ่านประสบการณ์อาหารทะเลไทยร่วมสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเสน่ห์ของชายฝั่งทะเลไทย ด้วยการคัดสรรวัตถุดิบจากท้องทะเลอย่างพิถีพิถัน รังสรรค์เป็นอาหารรสชาติไทย ในบรรยากาศที่อบอุ่น สง่างาม และเหมาะสำหรับทุกโอกาสแห่งการเฉลิมฉลอง

จากบ้านประวัติศาสตร์ริมคลอง สู่มวย่งส่วนตัวใจกลางกรุงเทพฯ
ยินดีต้อนรับสู่ CHANCHALEZ

YOUR PRIVATE SHORE.



SIGNATURES

แกงมัสมั่นแก้มวัวตุ๋นสมุนไพร
SLOW-BRAISED BEEF CHEEK MASSAMAN
460.-



ข้าวผัดพริกเกลือปลาหมึกน้ำดำ
SPICY SQUID INK FRIED RICE
WITH CRISPY CALAMARI
420.-



แกงคั่วกรรเชียงปูสับปะรด
CRAB CURRY WITH PINEAPPLE
& FRAGRANT RED CURRY
580.-



เมี่ยงหอยนางรมไข่สองสี
OYSTER MIANG
WITH HORSESHOE CRAB ROE & TOBIKO
750.-



ข้าวอบใบบัวทะเลปูทรงเครื่อง
LOTUS LEAF RICE WITH LIVE MUD CRAB
1,080 .-



ปลาทำย่าง น้ำพริกสีภาค
CHARGRILLED GROUPE
WITH NAM PRIK RELISH
880.-



ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax (VAT).

TO BEGIN





ล่าเตียงตาข่ายไข่กุ้ง

LA TIEN EGG NET ROLLS
WITH MINCED SHRIMP

380.-

ยำสลัดปูนิ่มสับโอและสับสด

CRISPY SOFT SHELL CRAB
WITH POMELO SALAD

380.-



แกงรัญจวนซี่โครงหมู

GAENG RUN JUAN PORK RIB SOUP

320.-

ยำผลไม้สดตามฤดูกาล

SEASONAL FRUIT SALAD
WITH PRAWNS & CHILI LIME DRESSING

360.-



ต้มสีนวลหอยดลั๊บ

CLAMS IN COCONUT BROTH

420.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax (VAT).

FROM THE SEA & LAND



ปูเนื้อนิ่งผัดซอส

(ผัดผงกะหรี่/ซอสต้มยำ/

ผัดพริกไทยดำ/ผัดพริกสูตรสิงคโปร์)

LIVE MUD CRAB

CHOICE OF 4 FLAVORS

(FRIED CURRY CRAB/TOM YUM CRAB/

BLACK PEPPER CRAB/CHILLI CRAB)

290.- PER 100 GRAMS

โรตีสานเขียวหวานเนื้อ

GREEN CURRY
WITH SLOW-BRAISED BEEF & ROTI

450.-



ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

TOM YUM GIANT RIVER PRAWN

900.-

ต้มยำกุ้งลายเสือทะเล

TOM YUM TIGER PRAWNS
WITH MIXED SEAFOOD

460.-





กุ้งมังกรนึ่งซอสสามรส
STEAMED THAI LOBSTER
WITH THREE-FLAVOURED SAUCE
300.- PER 100 GRAMS

หอยเชลล์แกงคั่วชะพลู
SEARED SCALLOPS
WITH AROMATIC THAI RED CURRY
680.-



ไก่บ้านผัดสามใบ
STIR-FRIED FREE-RANGE CHICKEN
WITH AROMATIC HERBS
350.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax (VAT).

FROM THE SEA & LAND



ปลาหมึกโขลนึ่งมะนาว

STEAMED SQUID
WITH CHILI LIME DRESSING

750.-



กุ้งลายเสือทอดกระเทียม

CRISPY TIGER PRAWNS
WITH GOLDEN GARLIC & CHILI

680.-



หมูสามชั้นพะโล้ทรงเครื่อง

SLOW-BRAISED PORK BELLY
WITH FIVE-SPICE CARAMEL

360.-



กุ้งแม่น้ำย่างน้ำมันพริกกระเทียม

GRILLED GIANT RIVER PRAWN WITH CHILI OIL,
CRISPY GARLIC AND CHARRED LIME

880.-



ปลากระพงทอดสามรส

CRISPY SEABASS
WITH THAI THREE-FLAVOURED SAUCE

650.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax (VAT).

GREENS & COMFORTS



กะหล่ำปลีตุ๋นซี่โครงหมู

BRAISED CABBAGE & PORK RIBS
IN CLAYPOT BROTH

320.-

ข้าวผัดสับปะรดทรงเครื่องทะเล

PINEAPPLE FRIED RICE
WITH SEAFOOD

450.-



คะน้าฮ่องกงหมูกรอบเห็ดหอม

STIR-FRIED KAILAN
WITH CRISPY PORK BELLY

350 .-



ผัดไทยไข่ดาข่ายกุ้งสด

PAD THAI WITH PRAWNS

320 .-

ข้าวผัดเนื้อปูก้อน

WOK-FRIED CRAB RICE
WITH AROMATIC HERBS

420.-



ผัดกะหล่ำปลีดาวเนื้อสับ

WOK-FRIED BRUSSELS SPROUTS
WITH MINCED BEEF & CRISPY GARLIC

380.-

ข้าวหอมมะลิ 60.- / ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 70.-

JASMINE RICE / RICEBERRY RICE

SWEET ENDINGS

ข้าวเหนียวมะม่วง
MANGO STICKY RICE
220.-



ไอศกรีมชอสกล้วยบวชชี
WARM BANANA CREAM
WITH HOUSEMADE ICE CREAM
180.-

ขนมโคซานเซล
CHANCHALEZ DUMPLINGS
IN YOUNG COCONUT CREAM
180.-



คัสตาร์ดสังยาฟักทอง
PUMPKIN CUSTARD
WITH PALM SUGAR CARAMEL
220.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax (VAT).



CHANCHALEZ

ชาน ชเล

2 ซอยเกษมสันต์ 3 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

โทร 096 909 2868



Chanchalez



Chanchalezbkk



@Chanchalezbkk